

Instant Pot®

PRO

MULTICOOKER

5.6 ȘI 7.6 LITRI



Manual de utilizare

- Măsuri de siguranță
- Specificațiile produsului
- Produs, componente și accesorii
- Setări inițiale
- Programe presetate
- Punerea în funcțiune
- Eliberarea presiunii
- Menținere, curățare și depozitare
- Depanarea aparatului
- Garanția aparatului
- Date de contact

Bine ați venit în lumea Instant Brand

Vă mulțumim că ne-ați primit în bucătăria dumneavoastră!

Cu ajutorul multicooker-ului Instant Pot Pro dorim să vă ajutăm să gătiți mese sănătoase și delicioase într-un timp cât mai scurt pentru dumneavoastră și familiile dumneavoastră.

Am colaborat cu bucătari de top, bloggeri culinari și oameni pasionați de arta gătitului pentru a vă pune la dispoziție o colecție de rețete care să vă inspire și să vă ușureze și mai mult munca în bucătărie!

Cu Instant Brand, gătitul e o plăcere!



Robert J. Wang
Fondator și director al departamentului de inovație

Folosiți codul QR de mai jos pentru a descărca aplicația "Instant Pot".



Cuprins

Măsuri de siguranță	5
Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare.....	11
Specificațiile produsului	11
Produs, Componente și Accesorii	12
Setări inițiale	14
Punerea în funcțiune.....	15
Gătutul sub presiune 101	16
Eliberarea presiunii.....	17
Eliberarea presiunii în mod normal	18
Eliberarea rapidă a presiunii.....	18
Eliberarea naturală temporizată a aburului.....	19
Memento opțiuni de ventilare.....	19
Panou de control	20
Bara de progres.....	21
Mesaje afișate	22
Setări	23
Caracteristici de control a presiunii	25
Programe multicooker.....	29
Gătutul sub presiune și Programul pentru orez.....	31
Gătutul cu aburi	33
Sotarea	35
Gătutul lent	37
Sous Vide	38
Prepararea iaurtului.....	42
Coacere.....	45
Menținere la cald	46

Folosirea programelor favorite 47

Menținere, curățare și depozitare 48

Depanarea aparatului..... 52

Garanția aparatului 55

Măsuri de siguranță

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază. Țineți cont de următoarele:

1. VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE SĂ FOLOȘIȚI APARATUL DUMNEAVOASTRĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR PREZENTATE ÎN ACEST MANUAL POATE DUCE LA DEFECTAREA APARATULUI SAU CHIAR LA ELECTROCUTAREA SAU VĂTĂMAREA PERSOANEI CARE UTILIZEAZĂ APARATUL.
2. Utilizați doar capacul care v-a fost furnizat în pachetul aparatului dumneavoastră, cel cu funcție de gătire sub presiune, pe baza aparatului dumneavoastră.
3. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice, nu utilizați aparatul în scopuri comerciale.
4. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață plană, dură și stabilă atunci când îl folosiți.
 - Nu așezați aparatul pe suprafețe care ar putea obstrucționa orificiile de ventilare de la baza aparatului.
 - Nu plasați aparatul pe suprafețe fierbinți.
5. Căldura de la o sursă externă poate deteriora aparatul dumneavoastră.
 - Nu utilizați aparatul în apropierea substanțelor inflamabile sau volatile sau în apropierea oricăror surse de căldură (aragaz, plită electrică, cupor) sau a dispozitivelor cu flacără deschisă.
 - Nu scufundați aparatul dumneavoastră Instant Pot în apă sau orice alt lichid.
 - Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior. Nu lăsați aparatul în lumina directă a razelor solare.
6. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului. Utilizați doar mânerul lateral pentru transport sau deplasare. Vă rugăm manevrați cu mare atenție aparatul atunci când acesta conține lichide fierbinți.
 - Nu mișcați aparatul atunci când acesta este sub presiune.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

- Nu atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire.
 - Nu atingeți porțiunea metalică a capacului atunci când aparatul este în funcțiune.
 - Pentru a evita provocarea de arsuri, utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când scoateți sau manipulați accesoriile din vasul interior. Manevrați cu grijă atunci când eliminați grăsimea/uleiul fierbinte din interiorul vasului.
 - Așezați întotdeauna accesoriile fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu așezați accesoriile fierbinți direct pe blatul de lucru.
7. Vasul interior poate fi extrem de greu atunci când este plin cu ingrediente. Pentru a evita rănirea, scoateți cu atenție vasul interior din baza multicookerului.
- Fiți extrem de precaut atunci când conținutul vasului interior este fierbinte.
 - Acordați o atenție sportită atunci când în interiorul vasului se află ulei fierbinte.
 - Nu mișcați vasul în timp ce acesta funcționează și manevrați cu grijă atunci când eliminați grăsimea/uleiul fierbinte din interiorul vasului.
8. Nu umpleți în exces vasul interior al aparatului. În cazul supraumplerii conducta de degajarea a aburului se poate înfunda, iar în interiorul vasului se va acumula presiune în exces.
- Nu umpleți vasul interior peste limita maximă indicată **PC MAX** (Pressure Cooking Maximum).
 - Nu depășiți linia interioară care indică marcajul de nivel **1/2** atunci când pregătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii (cum ar fi orezul sau legumele uscate).
9. **ATENȚIE!** Acesta este un aparat de gătit sub presiune! Orice presiune din interiorul acestuia poate fi periculoasă. Înainte de a deschide capacul aparatului, lăsați-l să se depresurizeze în mod natural sau eliberați presiunea din interior. Nerespectarea acestor recomandări poate duce la provocarea de arsuri, răni și/sau daune materiale.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

- Asigurați-vă că aparatul este închis corespunzător înainte de utilizare.
 - Nu acoperiți cu cârpe sau orice alte obiecte supapa de evacuare a aburului și supapa de indicare a presiunii din interiorul aparatului.
 - Nu deschideți aparatul până când acesta nu s-a depresurizat și nu a fost eliberată toată presiunea din interiorul aparatului. În caz contrar, dacă deschideți aparatul cât încă în interiorul acestuia se află presiune, aceasta poate fi eliberată brusc, iar conținutul fierbinte vă poate provoca arsuri sau alte răni.
 - Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului sau peste supapa de indicare a aburului atunci când aparatul este în funcțiune sau atât timp cât în aparat există presiune.
 - Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când scoateți capacul de pe baza aparatului. În momentul în care ridicați capacul, aparatul eliberează aburi fierbinți.
 - Obstrucționarea eliberării aerului și a presiunii din interiorul aparatului poate duce la deteriorarea aparatului.
 - În cazul în care eliberarea aburului și a presiunii din interiorul aparatului se face în flux continuu pentru mai mult de 3 minute, vă rugăm să opriți aparatul.
 - În cazul în care există scurgeri de abur în timpul folosirii prin părțile laterale ale capacului, opriți aparatul și asigurați-vă că inelul de etanșare este instalat corespunzător.
10. În cazul în care gătiți carne care este acoperită de piele sau cu membrane (de exemplu cârnați), între acestea și carne se pot forma goluri de aer cald. Nu străpungeți pielea sau membrana atât timp cât acestea sunt umflate. Acest lucru v-ar putea provoca răni sau arsuri.
11. Atunci când gătiți sub presiune alimente cu o textură groasă sau cu un conținut ridicat de grăsime/ulei, conținutul poate stropi la deschiderea capacului de gătit sub presiune. Urmați indicațiile găsite în secțiunea **Depresurizarea aparatului**.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

12. Alimentele supradimensionate și/sau ustensilele metalice nu trebuie introduse în vasul interior al aparatului. Acestea pot provoca deteriorarea aparatului sau rănirea utilizatorului.
13. Se recomandă o întreținere adecvată a aparatului înainte și după fiecare utilizare.
 - Verificați ca supapa de eliberare a aburului, supapa de indicare a presiunii, butonul de eliberare rapidă a presiunii și capacul anti-blocare să nu fie înfundate.
 - Asigurați-vă că elementul de încălzire și capacul acestuia sunt curate, nu au urme de grăsimi sau resturi alimentare.
 - Înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului, asigurați-vă că atât vasul interior cât și baza aparatului sunt curate, fără reziduuri alimentare și uscate.
 - Lăsați aparatul să se răcească înainte de a îl curăța sau a îl depozita. Consultați secțiunea Menținere, curățare și depozitare pentru mai multe informații.
 - Atât baza aparatului cât și capacul acestuia au componente electrice. Pentru a evita șocurile electrice, nu introduceți lichide în baza aparatului sau în capacul acestuia. Nu clătiți aparatul sub jet de apă.
14. Nu utilizați acest aparat pentru a găti prin imersare în ulei fierbinte ("deep frying").
15. Pentru a opri aparatul, apăsați tasta **Cancel - Anulare**, apoi deconectați ștecărul de la sursa de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul, înainte de a introduce sau scoate piese sau accesorii, dar și înainte de a curăța aparatul. Pentru a scoate aparatul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr. Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață plană, dură și stabilă atunci când îl folosiți. Nu așezați aparatul pe plită sau în apropierea unei plite fierbinte.
16. Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul nu funcționează corect, dacă este deteriorat sau a fost supus unor șocuri mecanice. În aceste cazuri, adresați-vă serviceului SC RESTART SERVICE SRL

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

17. Mâncarea gătită cu Instant Pot este fierbinte și vărsarea conținutului din oală poate produce arsuri grave. Pentru a reduce riscurile cauzate de încălcirea cablului, aparatul vă este furnizat împreună cu un cablu scurt.
 - Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea meselor sau a blaturilor de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți sau dispozitive cu flacără deschisă (inclusiv plita).
 - Nu folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
 - Păstrați aparatul și cablurile departe de copii.
18. Nu utilizați piese, componente sau accesorii neautorizate de Instant Pot. Utilizarea pieselor, componentelor sau accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca risc de rănire, incendiu sau electrocutare. Pentru a preveni vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului dumneavoastră, înlocuiți aceste părți doar cu cele autorizate și recomandate de Instant Pot.
 - Pentru a reduce riscul scurgerilor de presiune, utilizați doar vasul interior recomandat de Instant Pot pentru modelul pe care îl dețineți.
 - Nu folosiți aparatul fără vasul interior!
 - Folosiți doar garnituri de etanșare autorizate de Instant Pot.
19. Nu încercați să reparați, să înlocuiți sau să modificați componentele aparatului. În caz contrar, există riscul de a provoca incendii sau de a vă electrocuta. De asemenea, intervenția persoanelor neautorizate asupra aparatului, va anula garanția dumneavoastră.
20. Nu interveniți asupra niciunui mecanism de siguranță dintre cele cu care este dotat aparatul dumneavoastră.
21. Atât baza aparatului cât și capacul acestuia au componente electrice. Pentru a evita șocurile electrice:
 - Nu introduceți lichide direct în baza aparatului. Folosiți vasul interior.
 - Nu introduceți în apă sau orice alt lichid capacul aparatului, cablul de alimentare sau ștecărul.
 - Nu clătiți aparatul sau capacul acestuia sub jet de apă.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Măsuri de siguranță

22. Nu utilizați aparatul în alte sisteme electrice decât cele de 220-240 V ~ 50-60 Hz. A nu se utiliza cu convertoare sau adaptoare de putere.
23. Acest aparat nu a fost proiectat pentru a fi folosit de copii sau de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale. Atunci când utilizați aparatul în preajma categoriilor amintite mai sus, supravegheați atent aparatul.
24. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Nu folosiți niciodată cablu prelungitor pentru alimentarea electrică a aparatului.
25. Nu depozitați nimic în interiorul vasului aparatului atunci când nu este utilizat.
26. Nu așezați materiale combustibile în baza multicooker-ului sau în vasul interior, precum hârtie, carton, plastic, polistiren sau lemn.
27. Nu utilizați accesoriile incluse în pachetul aparatului pentru cuptorul cu microunde, prăjitorul de pâine sau pentru un grătar de exterior.

AVERTISMENT

Pentru a evita vătămrile corporale, asigurați-vă că ați citit integral și ați înțeles instrucțiunile prezentate în acest manual înainte de a utiliza aparatul dumneavoastră.

AVERTISMENT

Pentru a evita pericolul de electrocutare, utilizați întotdeauna o priză cu împământare. Nu folosiți un adaptor sau un cablu prelungitor.

AVERTISMENT

Nu interveniți asupra niciunei măsuri de siguranță cu care aparatul dumneavoastră este dotat pentru a o elimina. Nerespectarea acestei instrucțiuni vă poate provoca răni grave și duce la anularea garanției aparatului dumneavoastră.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție integral acest manual. Păstrați-l la îndemână pentru referințe viitoare. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Instrucțiuni speciale referitoare la cablul de alimentare

În conformitate cu cerințele de siguranță UL, aparatul dumneavoastră este furnizat împreună cu un cablu scurt de alimentare. Astfel, se reduc pericolele rezultate din utilizarea unui cablu lung de alimentare care s-ar putea încurca ușor.

Pentru a reduce riscul de electrocutare, conectați cablul doar la o priză electrică cu împământare.

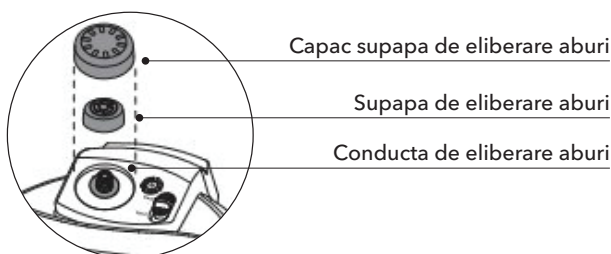
Specificațiile produsului

					
Model: Pro 6	1000-1200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5.7 Litri	5.9 kg	cm: 33.1 x 32.2 x 32.5
Model: Pro 8	1200-1400 W	220-240 V~ 50-60 Hz	7.6 Litri	7.18 kg	cm: 36.58 x 35.31 x 36.07

Produs, componente și accesorii

Capac

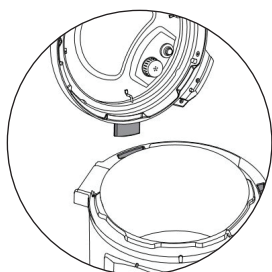
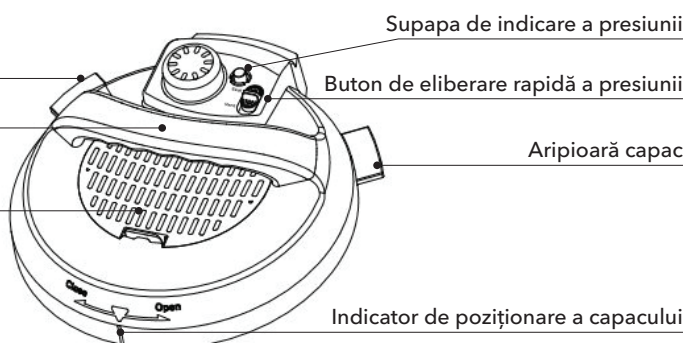
Ansamblul de eliberare a aburului



Aripioară capac

Mâner capac

Capac de protecție QuickCool™

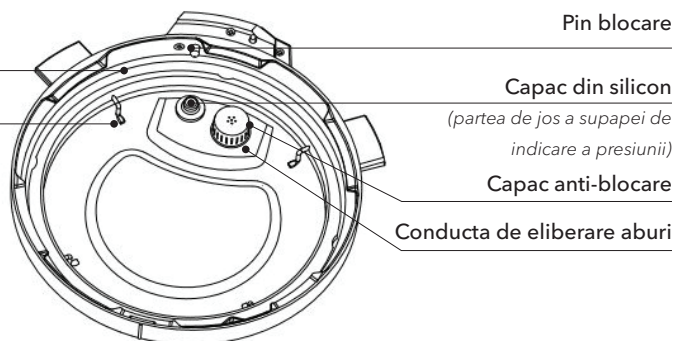


💡 Sfat: Pentru a economisi spațiu, atunci când depozitați aparatul, introduceți una din aripioare în orificiul de pe baza aparatului.

Interiorul capacului

Garnitură/inel de etanșare

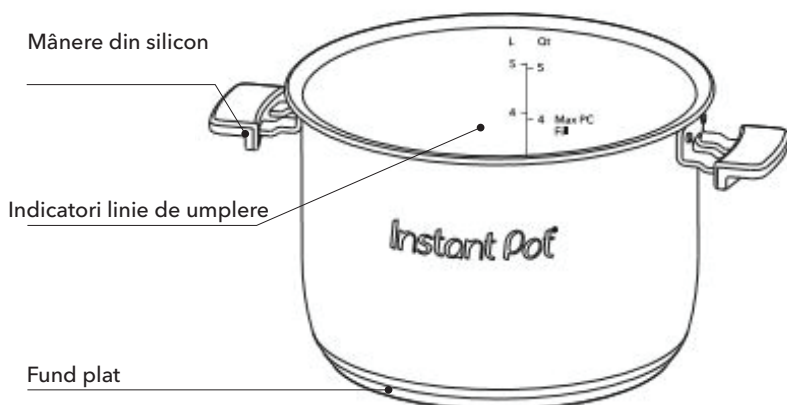
Clemă garnitură/inel de etanșare



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

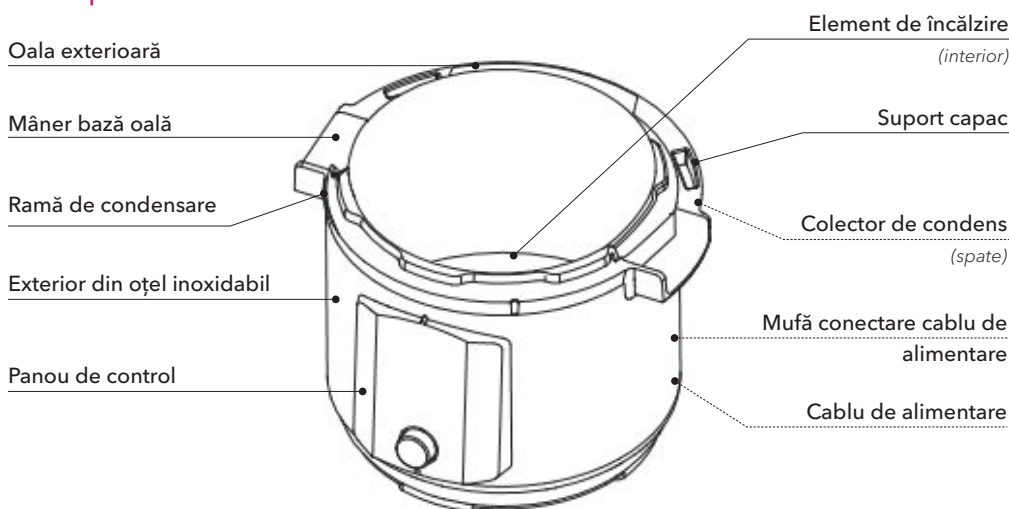
Produs, componente și accesorii

Vasul interior



 Sfat: Vasul interior este compatibil și sigur pentru a fi folosit cu plita sau în cuptorul încălzit până la 230°C! Vasul interior are o bază cu triplu strat, ceea ce înseamnă că poate fi folosită în siguranță pe plita dumneavoastră, indiferent de tipul acesteia (electrică, ceramică, inducție sau gaz).

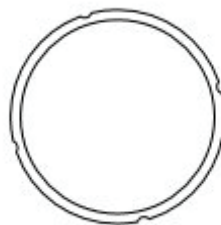
Baza aparatului



Accesorii



Grilaj multifuncțional



Garnitură de etanșare suplimentară

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Setări inițiale

01 Asigurați-vă că ați îndepărtat ambalajele de pe toate componentele aparatului dumneavoastră înainte de utilizare.



Asigurați-vă că ați verificat și sub vasul interior!

02 Scoateți vasul de gătit din interiorul aparatului și spălați-l cu apă fierbinte și detergent pentru vase. După clătire, folosiți o cârpă moale și uscată pentru a șterge vasul.

03 Înainte să gătiți, asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire este curat și uscat. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la defectarea aparatului.



Notă: Nu îndepărtați autocolantele de pe capac (cu excepția cazului în care pe autocolant este specificat că poate fi îndepărtat). Nu îndepărtați eticheta cu codul de identificare a aparatului de pe baza multicooker-ului.

04 Nu așezați aparatul pe plită sau în apropierea surselor de căldură! Așezați aparatului pe o suprafață plană, stabilă.

ATENȚIE

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție **Măsurile de siguranță** prezentate în acest manual. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului dumneavoastră.

Nu utilizați aparatul în apropierea substanțelor inflamabile sau volatile sau în apropierea oricăror surse de căldură (aragaz, plită electrică, cupor) sau a dispozitivelor cu flacără deschisă. Căldura de la o sursă externă poate deteriora aparatul dumneavoastră.

Nu acoperiți cu cârpe sau orice alte obiecte supapa de evacuare a aburului, supapa de indicare a presiunii a aparatului și capacul anti-blocare.

Obstrucționarea eliberării aerului și a presiunii din interiorul aparatului poate duce la deteriorarea aparatului sau rănirea persoanelor care îl folosesc.

Punerea în funcțiune

Testul inițial de funcționare (Testul apei)

Realizarea testului inițial de funcționare nu este obligatorie, dar vă ajută să vă familiarizați cu noul dumneavoastră aparat Instant Pot. În vederea realizării testului inițial de funcționare, vă rugăm urmați pașii prezentați mai jos:

Pasul 1: Configurarea aparatului Instant Pot Pro pentru gătitul sub presiune

01 Scoateți vasul interior din baza aparatului și adăugați apă în acesta până la prima linie de indicare a nivelului.

02 Introduceți vasul în baza aparatului.

 Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți ștecăru într-o priză (220-240 V). Pe ecran va apărea afișată mențiunea **OFF** care indică faptul că aparatul dumneavoastră este oprit.

03 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Capacul se va etanșa automat.

Pasul 2: Testarea propriu zisă a aparatului

01 Selectați programul de gătit sub presiune **Pressure Cook**.

02 Atunci când câmpul **Custom** emite semnale luminoase, apăsați butonul de control pentru a face selecția și pentru a trece la următoarea setare.

03 Atunci când indicatorul de presiune emite semnale luminoase, apăsați butonul de control pentru a selecta opțiunea **High - Presiune Ridică** și pentru a trece la următoarea setare.

04 Atunci când indicatorul de timp emite semnale luminoase, rotiți butonul pentru ajustarea timpului până când setați timpul de gătit la 5 minute (**00:05**).

Apăsați butonul de control pentru a confirma timpul setat și pentru a trece la următoarea setare.

Ajustările efectuate sunt salvate atunci când programul selectat de dumneavoastră începe să ruleze.

05 Atunci când câmpul **Reminder** emite semnale luminoase, rotiți butonul de control pentru a comuta între opțiunile de memento de aerisire disponibile.

Pentru mai multe detalii, consultați secțiunea **Panou de control**.

06 Selectați opțiunea **Off - Dezactivat** și apăsați butonul de control pentru a confirma selecția.

07 Apăsați butonul **Start** pentru a programa să înceapă.

 Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica începerea procesului de preîncălzire.

Pentru unele programe, funcția de menținere la cald **Keep Warm** se activează automat după finalizarea programului. Pentru a dezactiva această funcție, apăsați butonul **Keep Warm**.

 În timp ce multicooker-ul dumneavoastră își face treaba, puteți citi capitolul **Gătitul sub presiune** pentru a înțelege cum funcționează aparatul dumneavoastră.

Pasul 3: Eliberarea presiunii

01 După ce etapa de **Cooking - Gătire** a fost finalizată, pe ecran va fi afișată mențiunea **End**.

02 În cazul în care ați setat un memento de ventilație pentru 5 sau 10 minute, cronometrul va începe număratoarea inversă.

03 Citiți instrucțiunile legate de eliberarea rapidă a presiunii prezentate în capitolul **Modalități de eliberare a presiunii**.

04 Așteptați ca supapa de indicare a presiunii să vă arate faptul că presiunea din interior a fost eliberată, apoi deschideți aparatul și scoateți cu grijă capacul, așa cum este descris în capitolul **Prezentarea generală a caracteristicilor de control a presiunii**.

05 Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate vasul interior din baza aparatului. Aruncați apa și uscați vasul interior.

⚠ PERICOL

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. **Nu încercați să ridicați capacul.** Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

⚠ ATENȚIE

Aburul eliberat prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului este fierbinte! Nu vă expuneți pielea neprotejată peste supapa de eliberare a aburului.

Vasul interior va fi fierbinte după gătit. Folosiți întotdeauna o protecție termică adecvată atunci când manipulați o oală interioară fierbinte pentru a evita rănirea.

Gătitul sub presiune 101

Gătitul sub presiune folosește puterea aburului pentru a ridica apa la punctul de fierbere al acesteia, de 100 °C. Această metodă de gătit este eficientă din punct de vedere energetic și este cea mai rapidă modalitate de a găti o varietate foarte mare de preparate.

Pentru a găti sub presiune, multicooker-ul dumneavoastră parcurge 3 etape.

Preîncălzirea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
Pe ecran apare afișajul On pentru a indica faptul că procesul de gătit sub presiune a început.	Aparatul a început procesul de preîncălzire. Odată ce s-au acumulat suficienți aburi în interiorul oalei, supapa de eliberare aburi blochează presiunea în interiorul oalei.	Timpul necesar pentru presurizare este determinat de o varietate de factori, inclusiv de cantitatea ingredientelor și a lichidului introdus în oală. Pentru alimentele înghețate, timpul necesar pentru preîncălzire este considerabil mai îndelungat. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să dezghețați alimentele înainte de a le găti.

Gătirea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
Supapa de indicare a presiunii se va ridica pentru a indica faptul că în interiorul aparatului a fost acumulată presiune. Pe ecran se afișează cronometrul care indică timpul rămas din procesul de gătit.	După ce nivelul optim al presiunii a fost atins, va începe procesul de gătit. Aparatul menține presiunea din interior la nivelul ridicat High sau scăzut Low pe tot parcursul procesului de gătit în funcție de setările alese de dumneavoastră.	O presiune mai ridicată înseamnă o temperatură de gătit mai ridicată. Puteți ajusta timpul de gătit, temperatura și nivelul presiunii în orice moment pe parcursul procesului de gătit.

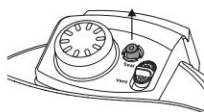
Depresurizarea

Ce este afișat pe ecranul aparatului?	Ce se întâmplă în interiorul aparatului?	Recomandări
Dacă funcția de menținere la cald este activată, după finalizarea programului de gătit, va fi afișat un cronometru. În cazul în care funcția de menținere la cald nu este activată, aparatul intră în modul de așteptare, iar ecranul va indica sfârșitul programului prin indicația End.	Cu toate că procesul de gătit a fost finalizat, aparatul dumneavoastră se află încă sub presiune. Prin depresurizare, scade și temperatura din interiorul aparatului. După eliberarea presiunii, puteți scoate în siguranță capacul aparatului.	Parcurgeți indicațiile primite în rețeta pe care o urmați atunci când eliberați presiunea din aparat. Consultați capitolul Metode de eliberare a presiunii pentru informații complete și complexe despre acest subiect.  Recomandare: Aparatul dumneavoastră Instant Pot se răcește mai repede dacă funcția de menținere la cald Keep Warm este dezactivată.

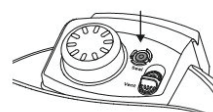
Eliberarea presiunii

Înainte să deschideți capacul aparatului, trebuie să eliberați presiunea din interiorul aparatului.

Urmați instrucțiunile rețetei pe care o parcurgeți pentru a alege metoda de evacuare a aburului și așteptați întotdeauna până când supapa de indicare a presiunii este în poziția care indică că aparatul a fost depresurizat înainte să deschideți capacul.



Sub presiune



Fără presiune

⚠ ATENȚIE

Aburii evacuați prin supapa de eliberare a aburului sunt fierbinți. Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului.

Nu acoperiți sau nu obstrucționați supapa sau capacul supapei de eliberare a aburului pentru a evita rănirea și/sau deteriorarea aparatului.

⚠ PERICOL

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. **Nu încercați să ridicați capacul.** Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Metode de eliberare a presiunii

- Eliberarea presiunii în mod natural
- Eliberarea rapidă a presiunii
- Eliberarea naturală temporizată

Eliberarea presiunii în mod natural

În acest caz, procesul de gătit se oprește treptat. Pe măsură ce temperatura din multicooker scade, aparatul se depresurizează în mod natural.

Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
În cazul în care doriți ca eliberarea presiunii să se facă în mod natural, fără să grăbiți procesul, lăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii în poziția sa inițială. 	Preparatele continuă procesul de gătit chiar și după finalizare programului selectat.  Recomandare: Acest proces este excelent în cazul în care gătiți bucăți mari de carne. Timpul necesar pentru eliberarea presiunii poate varia în funcție de volumul și tipul alimentelor gătit, dar și în funcție de temperatura setată pentru programul finalizat. În unele cazuri, depresurizarea aparatului poate dura până la aproximativ 40 de minute. Vă recomandăm să aveți în vedere acest aspect atunci când vă planificați mesele.

AVERTISMENT

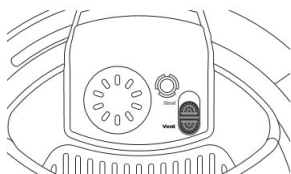
Vă recomandăm să folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon (ex: tocănițe, paste) sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit (ex: fasolea, cerealele).

Eliberarea rapidă a presiunii

Prin folosirea acestei metode de depresurizare, gătitul se oprește imediat după finalizarea procesului de gătit. În acest fel, preveniți gătitul excesiv. Se recomandă să folosiți această metodă de eliberare a presiunii în cazul în care gătiți legume sau fructe de mare.

Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
Pentru a grăbi procesul de eliberare a presiunii este nevoie să apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii în jos, până când acesta se fixează în poziția care permite eliberarea presiunii. În acest moment, prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului vor începe să iasă aburii din interiorul aparatului.	În cazul în care capacul supapei de eliberare a aburului este poziționat corect, în momentul în care aburul începe să fie eliberat veți auzi un șuierat. Acest sunet indică faptul că aburul lovește capacul și începe să se disperseze. Dacă capacul supapei de eliberare a aburului nu este instalat corect, aburul va fi evacuat sub formă de jet puternic prin partea superioară a supapei de eliberare a aburului.

Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.



Poziția de eliberare a aburului

AVERTISMENT

NU folosiți acest tip de depresurizare atunci când gătiți alimente bogate în amidon (ex: tocănițe, paste) sau după ce gătiți alimente a căror volum crește în urma procesului de gătit (ex: fasolea, cerealele).

Eliberarea naturală temporizată a aburului

În cazul în care folosiți această metodă de eliberare a aburului, gătitul continuă o perioadă scurtă după finalizarea programului de gătit. Recomandăm această metodă atunci când gătiți orez sau alte cereale.

Ce e de făcut?	La ce să vă așteptați:
Lăsați butonul de eliberare rapidă în poziția închis pentru câteva minute (conform rețetei pe care o parcurgeți), apoi apăsați butonul de eliberare a presiunii pentru a îl muta în poziția de ventilare.	În cazul în care capacul supapei de eliberare a aburului este poziționat corect, în momentul în care aburul începe să fie eliberat veți auzi un șuierat. Acest sunet indică faptul că aburul lovește capacul și începe să se disperseze. Dacă capacul supapei de eliberare a aburului nu este instalat corect, aburul va fi evacuat sub formă de jet puternic prin partea superioară a supapei de eliberare a abului.  Temperatura din aparat scade treptat, astfel că eliberarea aburului în acest caz nu este la fel de puternică ca în cazul eliberării naturale a aburului.

În unele cazuri, este posibil, ca împreună cu aburii să fie eliberați și stropi de apă. În acest caz, vă rugăm să închideți butonul de eliberare rapidă a presiunii. Așteptați câteva minute, apoi deschideți din nou butonul de eliberare rapidă a presiunii. Dacă în continuare împreună cu aburii aparatul eliberează și stropi de apă, vă rugăm să folosiți eliberarea naturală a presiunii.

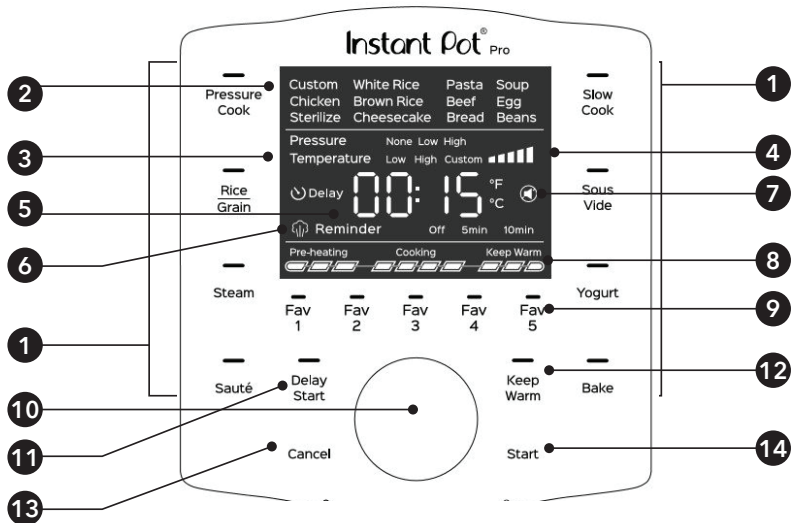
Memento opțiuni de ventilare

Opțiunea de ventilare folosită	Folosiți opțiunea
Eliberare rapidă a presiunii	Off - Dezactivat
Eliberare naturală temporizată în 5 minute	5 min
Eliberare naturală temporizată în 10 minute	10 min

⚠ ATENȚIE

Aburii evacuat prin supapa de eliberare a aburului sunt fierbinți. Nu vă expuneți mâinile, fața sau alte părți ale corpului peste supapa de eliberare a aburului.

Panou de control

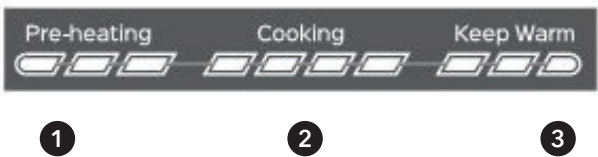


1	Programe presetate	Programe sub presiune - Pressure Cook - Gătire sub presiune - Rice/Grain - Orez/Cereale - Steam - Gătit la abur - Sauté - Sotare	Programe non-presiune - Slow Cook - Gătire lentă - Sous Vide - Yogurt - Iaurt - Bake - Coacere
2	Opțiuni de gătit predefinite	După ce ați selectat un program predefinit, alegeți dintr-o varietate de opțiuni presetate. Toate aceste opțiuni pot fi modificate și personalizate.	
3	Indicator presiune	Puteți alege între următoarele setări: None - Fără presiune, Low - Presiune scăzută și High - Presiune ridicată.	
4	Indicator temperatură	Puteți alege între următoarele setări: Low - Temperatură scăzută, High - Temperatură ridicată și Custom - Temperatură ajustabilă.	
5	Indicator de timp	Atunci când aparatul se află în modul de așteptare, pe ecran este afișat mesajul OFF . Atunci când rulează un program, este afișat timpul rămas până la finalizarea programului, iar când este activă funcția de menținere la cald, este afișat timpul scurs de la rularea acesteia. Pentru unele programe aveți posibilitatea să selectați scala de afișare a temperaturii în °C (Celsius) sau °F (Fahrenheit).	
6	Memento ventilare	Disponibil doar pentru programul de gătit sub presiune.	
7	Indicator sunet	Sunetul este pornit.	
		Sunetul este oprit.	
		În cazul în care va apărea o eroare, aparatul va emite un semnal sonor. Acest semnal sonor nu poate fi oprit.	

Panou de control

8	Bara de progres	Afișează când multicooker-ul se află în una dintre următoarele etape: preîncălzire, gătire sau menținere la cald . Consultați secțiunea Panou de control: Bara de progres pentru informații complete despre aceasta.
9	Fav 1 până la Fav 5	Accesați prin apăsarea unui singur buton una dintre cele 5 rețete favorite salvate. Consultați secțiunea Gătitul: Fav 5 pentru informații complete.
10	Butonul de control	Rotiți selectorul pentru a parcurge programele presetate, pentru a modifica pictogramele care indică bara de progres sau pentru a ajusta timpul de gătire, temperatura sau nivelul de presiune.  Funcționează și ca un buton. Apăsați-l pentru a confirma selecția dumneavoastră.
11	Start temporizat	Cu ajutorul acestui buton puteți programa începerea programului dorit.  Pictograma apare atunci când startul temporizat este activat.
12	Menținere la cald	Activați sau dezactivați funcția de menținere la cald.  Această funcție este disponibilă doar pentru următoarele programe: Gătit sub presiune, Orez sau Gătire lent.
13	Cancel	Oprește un program inteligent în orice moment. Aparatul revine la modul de așteptare.
14	Start	Pornește programul de gătire selectat.

Bara de progres



1	Pre-heating - Preîncălzire	În momentul în care un program de gătit începe să funcționeze, pictograma Pre-heating de pe bara de progres începe să lumineze intermitent pentru a indica faptul că preîncălzirea a început. Pe ecran va fi afișat mesajul On pentru ca dumneavoastră să știți că programul selectat a început.
2	Cooking - Gătire	Atunci când presiunea sau temperatura a ajuns nivelul setat, bara de progres va indica faptul că procesul de gătire a început prin luminarea intermitentă a secțiunii Cooking de pe bara de progres. Pe ecran va fi afișat un cronometru pentru a vă indica timpul de gătire rămas până la finalizarea programului selectat și, de asemenea, va fi indicată presiune sau temperatura selectată.
3	Keep Warm - Menținere la cald	Funcția de menținere la cald Keep Warm se activează automat după finalizarea programului de gătit. Pe ecran va fi afișat timpul scurs de la finalizarea programului (până la maximum 10 ore). După ce timpul setat pentru păstrarea la cald a expirat, pe ecran este afișat mesajul End .

Mesaje afișate

OFF	Modul de așteptare - aparatul așteaptă comenzile dumneavoastră.
On	Aparatul dumneavoastră să se afle în etapa de preîncălzire .
Hot	Aparatul a atins temperatura optimă pentru gătit și ingredientele pot fi adăugate. ☑ Disponibil doar pentru programul de Sotare și Sous Vide.
00:15	Pe ecran se afișează unul dintre următoarele: • Timpul de gătire rămas, • Timpul rămas până când programul de gătire începe - în cazul în care ați programat startul temporizat, • Timpul scurs de la finalizarea programului de gătit și activarea funcției de menținere la cald.
boil	Programul presetat pentru pregătirea iaurtului este în curs de pasteurizare a laptelui.
65°C	Acest mesaj apare în cazul în care doriți să utilizați programul Sous Vide pentru a indica temperatura setată implicit. Pentru a ajusta temperatura, rotiți butonul de control în momentul în care indicatorul de temperatură emite semnale luminoase. Apăsați butonul de control pentru a confirma selecția făcută.
Set2	Se afișează în momentul în care apăsați o tastă Fav pentru a salva o rețetă preferată.
3tbd	Se afișează în momentul în care apăsați o tastă Fav, iar pentru butonul respectiv nu a fost salvată nicio rețetă ca și favorită. Numărul se va schimba între 1-5, în funcție de setarea Fav lipsă selectată.
End	Când programul de gătit este finalizat, pe ecran va fi indicat acest lucru prin afișarea mesajului End . Mesajul rămâne pe ecranul aparatului până când îndepărtați capacul aparatului sau apăsați tasta Cancel .

În cazul în care pe ecranul aparatului apare alt mesaj decât cele indicate mai sus, consultați capitolul **Depanarea aparatului** pentru a afla semnificația acestuia.

Setare	Descriere				
Modificați temperatura afișată (° C și ° F).	Când aparatul se află în modul așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul de control pentru 5 secunde. Când indicatorul temperaturii luminează intermitent, rotiți selectorul pentru a comuta între scalele de temperatură °C și °F, apoi apăsați butonul Start pentru a salva modificarea.				
Oprirea/Pornirea sunetului	Când aparatul se află în modul așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul de control pentru 5 secunde. Când pictograma de indicare a temperaturii luminează, apăsați butonul de control pentru a trece la modificarea sunetului. Când pictograma de indicare a sunetului luminează, rotiți butonul de control pentru a comuta între opțiunile: sunet pornit, respectiv sunet oprit. Apăsați butonul de control pentru a confirma selecția.  În cazul în care va apărea o eroare, aparatul va emite un semnal sonor. Acest semnal sonor nu poate fi oprit.				
Ajustarea și salvarea setărilor legate de timp și temperatură	Odată ce un program predefinit a fost selectat, modificările legate de durata timpului de gătire, temperatură și nivelul presiunii vor fi salvate la începerea programului selectat.				
Modificarea setărilor în timp ce un program rulează	Odată ce un program predefinit a fost pornit, apăsați butonul de control pentru a introduce setările pe care le doriți pentru acesta. Rotiți butonul de control pentru a ajusta setările, apoi apăsați butonul pentru a confirma selecția și a trece la următoarea setare. Când sunteți mulțumiți cu setările efectuate, apăsați butonul Start pentru a confirma modificările și a relua rularea programului.  Modificările făcute după începerea unui program, nu vor fi salvate în memoria aparatului.				
Start temporizat	<table><tr><th>Temp de gătire presetat</th><th>Interval de timp disponibil pentru selectare</th></tr><tr><td>6 ore (06:00)</td><td>de la 10 minute până la 24 ore (de la 00:10 până la 24:00)</td></tr></table> Selectați un program pentru care poate fi folosită funcția start temporizat. După ce ați modificat setările programului în funcție de nevoile dumneavoastră, apăsați butonul Delay Start. Când indicatorul de timp emite semnale luminoase, ajustați durata startului temporizat. Apăsați butonul Start pentru a începe.  Funcția de start temporizat nu este disponibilă pentru programele de sotare, Sous Vide și de realizarea a iaurtului.	Temp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	6 ore (06:00)	de la 10 minute până la 24 ore (de la 00:10 până la 24:00)
Temp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare				
6 ore (06:00)	de la 10 minute până la 24 ore (de la 00:10 până la 24:00)				

Setare	Descriere
Resetați salvările efectuate pentru un program predefinit	Pentru a reseta salvările pentru un program individual, apăsați și mențineți apăsat butonul programului pe care doriți să îl resetați când aparatul se află în modul de așteptare pentru 5 secunde. În acest moment setările referitoare la durata de gătire, temperatura și nivelul presiunii pentru programul selectat revin la setările din fabrică, iar aparatul revine la modul de așteptare.  Programul Fav 5 nu poate fi resetat individual.
Resetați salvările efectuate pentru toate programele predefinite	Pentru a reseta salvările efectuate pentru toate programele predefinite, apăsați și mențineți apăsat butonul Cancel când aparatul se află în modul de așteptare până când aparatul dumneavoastră emite un semnal sonor. Setările referitoare la durata de gătire, temperatură și nivelul presiunii aferente fiecărui program predefinit revin la cele inițiale, din fabrică.

Caracteristici de control a presiunii

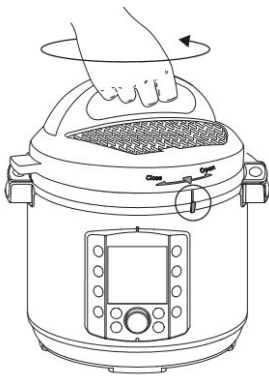
Consultați capitolul **Întreținere, curățare și depozitare** pentru a afla informații referitoare la instalarea și dezinstalarea aparatului.

Capacul pentru gătit sub presiune

Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
În momentul în care închideți capacul, acesta se etanșează automat peste baza multicooker-ului pentru o gătire sub presiune optimă. Atunci când aparatul este pornit, acesta emite un semnal sonor atunci când capacul este deschis și închis.	În cazul în care utilizați un program de gătire fără presiune, capacul aparatului rămâne detașabil pe durata întregului program. În cazul în care folosiți programul de gătit sub presiune, capacul aparatului se blochează în timp ce programul rulează. Nu deschideți capacul în timpul programului dacă nu este necesar!

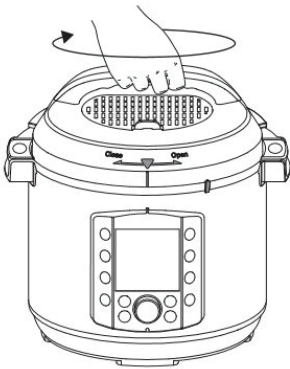
Scoaterea capacului

- 01** Pentru a deschide capacul, apucați mânerul și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când simbolul de pe capacul aparatului ▼ se alinează cu simbolul de pe baza aparatului ▲.
- 02** Ridicați capacul în sus și fixați-l în baza aparatului așa încât capacul să fie orientat către corpul dumneavoastră.



Închiderea capacului

- 01** Aliniați simbolul aflat pe capacul aparatului ▼ cu simbolul de pe baza acestuia.
- 02** Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când simbolul ▼ de pe capacul aparatului se alinează cu mijlocul panoului de control.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Caracteristici de control a presiunii

Butonul de eliberare rapidă a presiunii

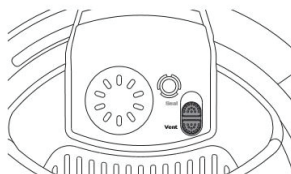
Butonul de eliberare rapidă a presiunii controlează supapa de eliberare a presiunii.



Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
Cu ajutorul acestui buton, eliberați într-un mod foarte rapid presiunea din aparat. Totodată, acest buton vă protejează mâinile de abur în momentul în care acesta este eliberat din interiorul aparatului.	Acest buton este setat automat în poziția de etanșare atunci când închideți capacul. Așadar, asigurați-vă că îl mutați în poziția deschis atunci când nu folosiți programul de gătit sub presiune.



Poziție: Închis



Poziție: Deschis

Consultați capitolul **Depresurizarea aparatului** pentru informații complete și complexe.

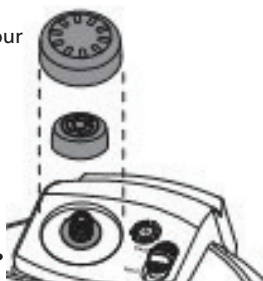
Ansamblul de eliberare a presiunii

Înainte de a utiliza aparatul, ansamblul de eliberare a presiunii trebuie să fie instalat complet.

Capac supapa de eliberare abur

Supapa de eliberare abur

Conductă eliberare abur



Ce se întâmplă:	Ce ar trebui să știți:
Dacă ansamblul de eliberare a presiunii nu este obstrucționat, aburul ar trebui să se fie eliberat și să se disperseze în mod natural, fără zgomete puternice.	În momentul în care eliberați presiunea, aburul se deplasează în sus din interiorul vasului, prin conducta de eliberare a acestuia, iar apoi iese în exterior prin supapa de eliberare a aburului. Este important să păstrați această zonă curată și neobstrucționată.

⚠ ATENȚIE

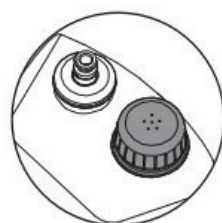
Nu acoperiți sau obstrucționați ansamblul de degajare a aburului. În caz contrar, v-ați putea accidenta sau ați putea deteriora aparatul.

Caracteristici de control a presiunii

Capacul anti-blocare

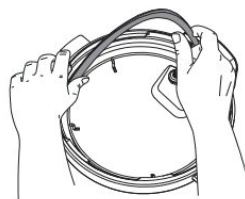
Capacul anti-blocare împiedică particulele alimentare mici să iasă prin conducta de eliberare a aburului și ajută la reglarea presiunii din interiorul aparatului.

Acesta face parte din sistemele de siguranță integrate Instant Pot și trebuie instalat corespunzător înainte de utilizare și curățat în mod frecvent.



Garnitura de etanșare

Garnitura de etanșare asigură o închidere ermetică perfectă între partea inferioară a aparatului și capacul acestuia. Garnitura de etanșare trebuie poziționată pe capacul aparatului înainte de fiecare utilizare și trebuie curățată după fiecare folosire.



 **Recomandare:** Sfatul nostru este să aveți întotdeauna două garnituri de etanșare pentru aparatul dumneavoastră. Una pe care să o folosiți atunci când gătiți preparate dulci și alta pe care să o folosiți atunci când pregătiți preparate sărate, deoarece, în timpul procesului de gătit garnitura poate absorbi ușor aromele preparatelor.

 Instalați o singură garnitură de etanșare pe capacul aparatului, chiar dacă utilizați una pentru preparatele sărate și alta pentru preparatele dulci.

ATENȚIE

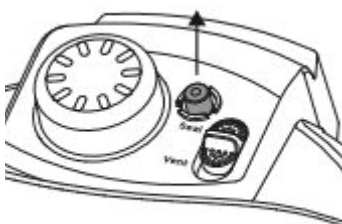
Verificați întotdeauna garnitura de etanșare înainte de utilizare pentru a nu exista tăieturi sau deformări ale acesteia. Nu utilizați o garnitură prea largă sau deformată.

Este normal ca garnitura de etanșare să se slăbească în timp, datorită uzurii normale a produsului. Vă recomandăm să înlocuiți acest element o dată la 12-18 luni sau atunci când este necesar.

Nerespectarea acestor instrucțiuni vă pot provoca răni sau poate duce la deterioararea aparatului.

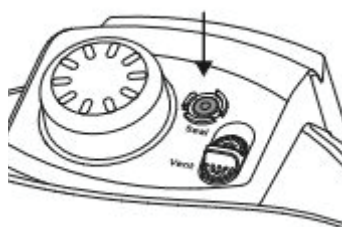
Supapa de indicare a presiunii

Supapa de indicare a presiunii vă oferă informații legate de presiunea din interiorul multicooker-ului dumneavoastră. Aceasta are două poziții:



Sub presiune

Supapa de indicare a presiunii este ridicată.



Fără presiune

Supapa de indicare a presiunii este la același nivel cu capacul.

Caracteristici de control a presiunii

Supapa de indicare a presiunii și capacul din silicon funcționează împreună pentru a etanșa aburii în interiorul aparatului. Aceste piese trebuie instalate întotdeauna înainte de utilizarea aparatului. Nu încercați să utilizați aparatul dumneavoastră Instant Pot fără supapa de indicare a presiunii instalată în mod corect. **Nu atingeți supapa de indicare a presiunii în timpul utilizării aparatului.**

PERICOL

Atunci când supapa de indicare a presiunii este ridicată, acest lucru indică că în aparatul dumneavoastră există o presiune foarte mare. Nu încercați să ridicați capacul. Înainte să ridicați capacul, presiunea trebuie să fie eliberată și supapa de indicare a presiunii trebuie să coboare la același nivel cu capacul aparatului. Consultați secțiunea Depresurizarea aparatului pentru informații complete legate de depresurizare. Nerespectarea acestor instrucțiuni vă poate cauza răni grave și/sau poate duce la defectarea aparatului.

Programe multicooker

Fie că sunteți un bucătar amator sau un expert culinar, aparatul Instant Pot vă ajută să pregătiți rețete delicioase cu o simplă apăsare de buton!

⚠ ATENȚIE

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că, capacul aparatului dumneavoastră este curat și în stare bună de funcționare.

- Pentru a evita rănirea utilizatorului sau deteriorarea aparatului, înlocuiți vasul interior în cazul în care acesta prezintă defecțiuni.
- Folosiți doar vase interioare autorizate de Instant Pot compatibile cu modelul dumneavoastră.

Asigurați-vă întotdeauna că elementul de încălzire al aparatului dumneavoastră a fost curățat și uscat înainte de a îl introduce în baza aparatului.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră.

Înlocuiți componentele care prezintă defecțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță.

⚠ ATENȚIE

Utilizați întotdeauna vasul interior pentru gătit. Nu plasați ingredientele direct în baza aparatului.

Pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului, introduceți întotdeauna ingredientele în vasul de gătit și apoi introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

Nu umpleți oala interioară peste limita maximă indicată **PC MAX** (Pressure Cooking Maximum).

Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul procesului de gătit (cum ar fi orezul sau legumele uscate), asigurați-vă că nu depășiți marcajul **1/2** din interiorul oalei aparatului.

⚠ ATENȚIE

Atunci când gătiți carne, utilizați întotdeauna un termometru pentru gătit pentru a vă asigura că temperatura acesteia atinge o temperatură minimă sigură în timpul procesului de gătit. Consultați website-ul Organizației Mondiale a Sănătății pentru a verifica recomandările privind siguranța alimentară.

Programe multicooker

Programe predefinite

Program	Presetări	Nivel presiune presetat	Sfaturi
Gătit sub presiune	Personalizat, pui, sterilizare, paste, carne de vită, supă, ouă, fasole	Scăzut Ridicat	Pentru rezultate optime, este recomandat să utilizați eliberarea naturală temporizată a presiunii sau să urmați indicațiile rețetei pe care o urmați.
Orez	Personalizat, orez alb, orez brun	Scăzut Ridicat	
Gătit la abur	Personalizat	-	Acesta este un program care nu folosește presiune pentru a găti. Ideal pentru pregătirea alimentelor delicate precum dovleceii sau broccoli.
Sotare	Personalizat	-	Nivelurile disponibile, de la 1 la 5, funcționează la fel ca și cele de la o plită. 5 reprezintă treapta cea mai mare de căldură - pentru rumenire, iar 1 reprezintă treapta cea mai mică de căldură - pentru fierbere.
Gătit lent	Personalizat, pui, carne de vită, supă, fasole	-	Funcționează la fel ca un aragaz tradițional. Asigurați-vă că ați setat timpul de gătit pentru minimum 4 ore. În caz contrar, preparatele dumneavoastră nu vor fi fierte corespunzător.
Sous Vide	Personalizat, pui, carne de vită, ouă	-	
Iaurt	Personalizat	-	
Coacere	Personalizat, cheesecake, pâine	Fără presiune Scăzut Ridicat	
Menținere la cald	-	Personalizat Scăzut Ridicat	

Gătitul sub presiune și Programul pentru orez

Folosiți puterea aburului pentru a găti alimentele rapid, uniform și în profunzime. Pentru rezultate delicioase, de fiecare dată!

Pentru a obține rezultate optime, urmați indicațiile rețetelor recomandate de Instant Pot sau alte rețete de încredere.

Alegeți între cele 2 niveluri de presiune, în funcție de programul selectat.

Nivelul presiunii	Recomandat pentru	Note
Scăzut - Low 30 – 50 kPa (5.8 - 7.2 psi)	Pește și fructe de mare, legume moi, orez. De asemenea, pentru conservarea alimentelor bogate în acid.	Atunci când folosiți programul de gătit sub presiune, nivelul presiunii controlează temperatura de gătit.
Ridicat - High 70 – 90 kPa (10.2 - 11.6 psi)	Ouă, carne, rădăcinoase și legume tari, ovăz, fasole, cereale.	O presiune mare = temperatură ridicată!

Atunci când gătiți folosind programul de gătit sub presiune, vă recomandăm să folosiți doar lichide pe bază de apă (cum ar fi bulionul, supa). În cazul în care utilizați lichide care au consistența mai groasă (cum ar fi cremele), vă recomandăm să le diluați adăugând apă.

Mărimea aparatului Instant Pot	Cantitatea minimă de lichid folosită la gătitul sub presiune*
5.7 Litri	375 ml
7.6 Litri	500 ml

*Cu excepția cazurilor în care instrucțiunile rețetei pe care o urmați vă oferă altă cantitate.

Asigurați-vă întotdeauna că ingredientele folosite sunt plasate în vasul interior din oțel inoxidabil și NU direct în baza aparatului dumneavoastră!

ATENȚIE

Pentru a evita rănilor provocate de arsuri sau opăriri, fiți precauți atunci când gătiți folosind o cantitate de ulei mai mare de 60 ml sau atunci când gătiți folosind creme consistente sau sosuri groase. Adăugați apă în consistența acestora așa încât să obțineți sosuri mai subțiri. Evitați rețetele care necesită mai mult de 60 ml de ulei sau grăsimi.

Gătitul sub presiune și Programul pentru orez

Program	Presetări	Nivel presiune presetat	Temp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare
Gătit sub presiune	Personalizat	Ridicat	10 minute (00:10)	1 minut până la 8 ore (00:01 până la 08:00)
	Paste	Ridicat	1 minut (00:01)	1 minut până la 1 oră (00:01 până la 01:00)
	Supă	Ridicat	30 minute (00:30)	1 minut până la 4 ore (00:01 până la 04:00)
	Pui	Ridicat	10 minute (00:10)	
	Carne de vită	Ridicat	30 minute (00:30)	
	Fasole	Ridicat	20 minute (00:20)	
	Ouă	Ridicat	5 minute (00:05)	1 minut până la 10 minute (00:01 până la 00:10)
	Sterilizare	Ridicat	10 minute (00:10)	1 minut până la 30 minute (00:01 până la 00:30)
Orez/ Cereale	Personalizat	Scăzut	12 minute (00:12)	1 minut până la 1 oră (00:01 până la 01:00)
	Orez brun	Ridicat	30 minute (00:30)	
	Orez alb	Scăzut	12 minute (00:12)	1 minut până la 30 minute (00:01 până la 00:30)

Pasul 1: Setarea aparatului Pro pentru gătitul sub presiune

- 01 Adăugați ingredientele în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.
- 02 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Pasul 2: Gătirea sub presiune

- 01 Selectați programul pentru gătitul sub presiune pe care doriți să îl folosiți: **Pressure Cook - Gătit sub presiune** sau **Rice - Orez**.
- 02 Când câmpul **Custom** luminează

intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre presetările disponibile pentru aceste programe.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

- 03 Când câmpul care indică nivelul presiunii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

Gătitul sub presiune și Programul pentru orez

04 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a ajusta durata programului de gătire în funcție de indicațiile primite în rețeta pe care o urmați.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

Aceste ajustări sunt salvate pentru programul pe care îl utilizați atunci când programul va începe.

05 Atunci când câmpul **Reminder** luminează intermitent, rotiți butonul selector pentru a comuta între opțiunile memento disponibile. Consultați secțiunea **Panou de control** pentru mai multe informații.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate.

06 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul.

Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

Pasul 3: Eliberarea presiunii

01 În cazul în care funcția de menținere la cald este dezactivată, când etapa **Cooking - Gătire** este finalizată, pe ecranul aparatului va fi afișată mențiunea

End.

În cazul în care nu ați dezactivat funcția de menținere la cald, atunci când programul a fost finalizat, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului. Cronometrul indică o perioadă de 0 minute (**00:00**) până la 10 ore (**10:00**).

Mâncarea nu ar trebui lăsată în aparat, cu funcția de menținere la cald activată, pentru mai mult de 10 ore. În cazul în care gătiți alimente cu consistență groasă sau care conțin amidon, este posibil ca aburii și căldura din interior să nu se disperseze uniform. Pentru rezultate optime, în acest caz, amestecați conținutul vasului la fiecare 40-60 de minute.

Dacă ați setat un memento de ventilație de 5 sau 10 minute, temporizatorul de memento începe numărătoarea inversă.

02 Urmăriți instrucțiunile prezentate în rețeta pe care o urmați pentru a depresuriza aparatul sau consultați capitolul **Depresurizarea aparatului** pentru a afla cum puteți elibera presiunea din interiorul aparatului.

03 Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate vasul interior din baza aparatului. Aruncați apa și uscați vasul interior.

Gătitul cu aburi (Program fără presiune)

Acest program imită procesul de gătit la abur pe o plită standard. În vasul interior al aparatului apa fierbe, iar alimentele poziționate pe grilajul multifuncțional sunt gătite uniform și în profunzime cu ajutorul aburilor eliberați de apa care fierbe în vas.

Program	Presetări	Nivel temperatură presetat	Timp de gătire presetat	Nivel temperatură disponibil pentru selectare	Interval de timp disponibil pentru selectare
Gătit la abur	Personalizat	Ridicat	30 minute (00:30)	Scăzut 83°C / 181°F	1 minut până la 1 oră (00:01 până la 01:00)
		Scăzut		Ridicat 100°C / 212°F (Neajustabil)	

⚠ ATENȚIE

Vasul interior și accesoriile sunt fierbinți în timpul funcționării și după terminarea programului de gătit. Folosiți întotdeauna o protecție termică adecvată atunci când manipulați o oală interioară fierbinte pentru a evita rănirea.

AVERTISMENT

Supapa de indicare a presiunii nu ar trebui să fie ridicată în timpul programului de gătire lentă. În cazul în care supapa se ridică, asigurați-vă că butonul de eliberare rapidă a presiunii este în poziție deschis.

Gătit la abur

Pasul 1: Setarea aparatului Pro pentru gătitul cu abur

01 Adăugați apă în vasul interior al aparatului.

Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

02 Plasați grilajul multifuncțional pe fundul vasului interior al aparatului, apoi așezați ingredientele pe acesta.

03 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

 Puteți folosi capacul pentru gătit lent al aparatului sau puteți folosi orice alt capac de sticlă, care are un orificiu de aerisire, în cazul în care doriți să puteți urmări mai ușor procesul de gătire.

Pasul 2: Gătitul la abur

01 Selectați programul pentru gătitul cu abur **Steam**.

02 Când câmpul **Custom** luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre presetările disponibile pentru aceste programe.

Apăsăți butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre cele disponibile: **High** - **Ridicată** și **Low** -

Scăzută.

Apăsăți butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

04 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de dumneavoastră pentru acest program.

05 Apăsăți butonul **Start** pentru a începe programul

Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

06 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**.

07 Când programul a fost finalizat, pe ecran va fi afișat mesajul **End**.

Funcția de menținere la cald nu este disponibilă pentru acest program.

Programe multicooker

Sotarea

Atunci când folosiți programul presetat pentru sotarea alimentelor, obțineți rezultate similare cu atunci când gătiți alimentele în tigaie sau la grill.



Sfat: În cazul în care doriți, puteți să folosiți vasul interior al aparatului pe orice tip de plită (electrică, ceramică, pe gaz sau cu inducție).

Program	Presetări	Nivel temperatură presetat	Timp de gătire presetat	Nivel temperatură disponibil pentru selectare	Interval de timp disponibil pentru selectare
Sotare	Personalizat	Ridicat	30 minute (00:30)	Personalizat Scăzut Ridicat	1 minut până la 1 oră (00:01 până la 01:00)

Pasul 1: Setarea aparatului Pro pentru sotare

01 Introduceți vasul de gătit în baza aparatului. **Nu folosiți capacul.**

02 Selectați programul **Sauté**.

03 Când câmpul **Custom** luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre presetările disponibile pentru aceste programe.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

04 Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre cele disponibile: **High - Ridicată**, **Low - Scăzută** și **Custom - Ajustabilă**.

Puteți alege unul dintre cele 5 niveluri ale temperaturii. Acestea sunt afișate ca LE1 (cea mai joasă temperatură), respectiv LE5 (cea mai ridicată temperatură). Aceste niveluri sunt similare celor existente la o plită electrică. Pentru a alege un nivel de temperatură personalizat, selectați opțiunea Custom, apoi rotiți butonul de control pentru a selecta preferința dumneavoastră.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

05 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de

dumneavoastră pentru acest program.

06 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul.

Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

Pasul 2: Sotarea

01 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**, iar pe ecran va fi afișată mențiunea **Hot - Fierbinte** pentru câteva momente înainte să fie afișat cronometrul care indică timpul rămas din programul setat.

02 Adăugați ingredientele în vasul interior.

 În cazul în care ați adăugat ingredientele în interiorul vasului înainte ca nivelul temperaturii setate să fie atins, este posibil că mesajul "Hot" să nu mai fie afișat pe ecranul aparatului. Acest lucru este normal.

03 În cazul în care considerați că preparatele dumneavoastră sunt gătite înainte de expirarea timpului setat inițial, apăsați butonul **Cancel**, adică **Anulare**, pentru a opri programul. Altfel, aparatul intră în modul de așteptare la finalizarea programului, iar afișajul va indica acest lucru prin mențiunea **End**.

Funcția de start temporizat și menținere la cald nu sunt disponibile pentru programul de sotare.

Deglazarea vasului de gătit (gătitul sub presiune după folosirea programului de sotare)

După finalizarea programului, scoateți cu atenție ingredientele din vasul interior al aparatului. Apoi, puteți adăuga apă rece, oțet, bulion, vin sau alte lichide alimentare pe care doriți să le folosiți.

Utilizați o spatulă din lemn sau din silikon pentru a îndepărta resturile de alimente care pot fi lipite de fundul vasului.

Va rezulta un lichid plin de arome care poate fi folosit ca bază pentru sosuri. În cazul în care doriți, puteți utiliza din nou programul de sotare pentru a reduce și mai mult acest amestec și pentru a obține un sos.

ATENȚIE

Programul de sotare folosește temperaturi ridicate. Vă recomandăm să nu lăsați nesupravegheate alimentele atunci când utilizați acest program pentru a evita riscul de a le arde. Nu utilizați capacul și nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când folosiți această funcție.

Gătitul lent

Utilizați aparatul dumneavoastră Instant Pot pentru a găti lent preparate delicioase cu o singură apăsare de buton!

Program	Presetări	Nivel temperatură presetat	Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare	Sfaturi
Gătit lent	Personalizat	Ridicat	4 ore	30 minute până la 99 ore și 30 minute (00:30 până la 99:30)	Vă recomandăm să gătiți preparatele pentru minimum 3 ore. Cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețeta pe care o urmați.
	Pui	Ridicat	(04:00)		
	Carne de vită	Ridicat	6 ore		
	Supă	Ridicat	(06:00)		
	Fasole	Ridicat	8 ore (08:00)		

Pasul 1: Setarea aparatului Pro pentru gătitul lent

01 Adăugați ingredientele în vasul interior al aparatului, conform indicațiilor rețetei pe care o urmați.

Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

02 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Puteți folosi capacul pentru gătit lent al aparatului sau puteți folosi orice alt capac de sticlă, care are un orificiu de aerisire, în cazul în care doriți să puteți urmări mai ușor procesul de gătire.

Pasul 2: Gătitul lent

01 Selectați programul pentru gătitul lent **Slow Cook**.

02 Când câmpul **Custom** luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre presetările disponibile pentru aceste programe.

Apăsăți butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre cele disponibile: **High** - Ridică și **Low** -

Scăzută.

Apăsăți butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

04 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de dumneavoastră pentru acest program.

05 Apăsăți butonul **Start** pentru a începe programul.

Bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

06 Când aparatul dumneavoastră atinge nivelul temperaturii setate, bara de progres va trece la următoarea etapă și va indica acest lucru prin marcajul **Cooking**. Apăsăți butonul **Start** pentru a începe.

07 Când programul a fost finalizat, dacă funcția de menținere la cald a fost dezactivată, pe ecran va fi afișat mesajul **End**.

Funcția de menținere la cald nu este disponibilă pentru acest program.

În cazul în care nu ați dezactivat funcția de menținere la cald, atunci când programul a fost finalizat, pe ecran va fi afișat un cronometru care va indica timpul scurs de la finalizarea programului. Cronometrul indică o perioadă de 0 minute (00:00) până la 10 ore (10:00).

Sous Vide

Gătitul Sous Vide utilizează temperaturi precis setate, atent controlate, pentru a obține rezultate constante, folosind materii prime care, în timpul gătirii, sunt sigilate într-un mediu perfect vidat.

 **ATENȚIE**

Nu umpleți prea tare vasul interior. Asigurați-vă că între marginea vasului interior și pungile cu alimente rămâne un spațiu liber de cel puțin 5 cm.

Program	Presetări	Nivel temperatură presetat	Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare
Sous Vide	Personalizat	60°C 140°F	3 ore (03:00)	30 minute până la 99 ore și 30 minute (00:30 până la 99:30)
	Pui	60°C 140°F	2 ore (02:00)	10 minute până la 99 ore și 30 minute (00:30 până la 99:30)
	Carne de vită	54°C 130°F	2 ore (02:00)	
	Ouă	70°C 145°F	30 minute (00:30)	30 minute până la 24 ore (00:30 până la 24:00)

Ustensile necesare:

- Clești
- Termometru
- Pungi pentru vidare
- Opțional: Aparat pentru vidare

Pasul 1: Pregătirea vasului pentru programul Sous Vide

- 01** Umpleți cu apă vasul de gătit al apartului până la linia de marcaj care indică jumătatea vasului, apoi introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

02 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Capacul aparatului poate fi scos de pe baza aparatului în tot timpul programului Sous Vide.

Pasul 2: Setarea aparatului Pro pentru folosirea programului Sous Vide

- 01** Selectați programul **Sous Vide**.

- 02** Când câmpul **Custom** luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre presetările disponibile pentru aceste programe.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

- 03** Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a seta temperatura la nivelul dorit de dumneavoastră.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

01 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de dumneavoastră pentru acest program.

02 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul.

Pe ecran va fi afișată mențiunea **On** iar bara de progres va indica procesul de preîncălzire.

Pasul 3: Pregătirea ingredientelor

01 În timp ce apa se încălzește, condimentați după gust alimentele. Pentru a vedea recomandările noastre legate de condimentarea ingredientelor, citiți capitolul **Ingrediente și Condimente**.

02 Vă recomandăm să împărțiți alimentele în porții unice.

03 Scoateți aerul din pungi și sigilați-le.

Pasul 4: Gătirea propriu zisă

01 Atunci când apa atinge temperatura optimă, pe ecran va fi afișată mențiunea

Hot pentru câteva momente, apoi această mențiune va fi înlocuită cu afișarea temporizatorului care indică timpul rămas din program.

02 Îndepărtați capacul și introduceți pungile sigilate în apa caldă.

 Pungile ar trebui să fie scufundate în apă, așa că adăugați apă caldă peste acestea, dacă este nevoie. În cazul în care ați sigilat pungile, marginea sigilată este recomandat să rămână în afara apei.

03 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

04 Când programul este finalizat, pe ecran este afișată mențiunea **End**. Deschideți capacul aparatului și folosiți un clește pentru a scoate pungile din apa fierbinte.

05 Deschideți pungile și folosiți-vă de un termometru pentru gătit pentru a verifica dacă preparatele dumneavoastră sunt gătite corespunzător.

Reverse Searing

Folosirea acestei metode de gătit este ideală pentru a potența și stimula aromele delicioase ale cărnii după ce ați gătit-o lent. Prin această modalitate de gătit, carnea dumneavoastră rămâne sculentă și moale la interior, dar își formează o crustă frumoasă și apetisantă la exterior.

01 După ce ați gătit carne folosind programul *Sous Vide*, scoateți-o din pungile vidate și uscați-o ușor prin mișcări de tămpotare, folosindu-vă de prosoape de bucătărie.

 Pentru a obține cele mai bune rezultate, nu săriți peste acest pas! Îndepărtați excesul de umiditate de pe carnea dumneavoastră.

02 Goliți vasul interior al aparatului, apoi așezați-l din nou în baza acestuia.

03 Folosiți programul de sotare al aparatului dumneavoastră sau o tigaie pentru a rumeni carnea.

04 Acoperiți carnea cu folie alimentară și lăsați-o să se odihnească pentru 5-25 minute, în funcție de mărimea acesteia.

Ingrediente și Condimente

- Folosiți ingrediente proaspete, de calitate, atunci când gătiți *sous vide* pentru a vă asigura că obțineți arome unice.
- Când adăugați sare peste ingrediente, este recomandat să folosiți o cantitate mai mică de sare decât adăugați în mod normal. La nevoie, puteți să mai adăugați sare în etapele ulterioare de gătit.
- Este recomandată folosirea usturoiului sub formă de pudră, mai degrabă decât folosirea usturoiului proaspăt. Usturoiul proaspăt poate deveni amar în urma gătirii *sous vide*.

Notă: Nu folosiți granule de usturoi în locul usturoiului pudră.

Ghid pentru gătitul Sous Vide

Aliment	Grosime recomandată	Rezultat obținut	Temperatura de gătire	Timpul minim de gătire	Timpul maxim de gătire
Carne de vită și miel					
Carne fragedă: mușchi de vită, cotlet, T-bone, antricot	2-5 cm	Rare	50°C	1 oră	4 ore
		Medium-rare	54°C	1.5 ore	4 ore
Carne cu consistență dură: carne de vită, carne de vânat	4-6 cm	Medium	60°C	1.5 ore	4 ore
		Medium-well	63°C	1.5 ore	4 ore
Carne de pasăre					
Piept de pui	3-5 cm	Moale și succulent	63°C	1.5 ore	4 ore
		Clasic	69°C	1 oră	4 ore
Pulpe de pui	3-5 cm	Suculent și fraged	74°C	1 oră	4 ore
		Desprins de pe os	74°C	4 ore	8 ore
Copănele de pui	5-7 cm	Suculent și fraged	74°C	2 ore	7 ore
Piept de rață	3-5 cm	Moale și succulent	64°C	2 ore	4 ore
Carne de porc					
Burtă	3-6 cm	Clasic	82°C	10 ore	22 ore
Coaste	2-3 cm	Desprinse de pe os	59°C	10 ore	22 ore
Cotlet	2-4 cm	Roz și succulent	57°C	1 oră	4 ore
		Alb peste tot și succulent	64°C	1 oră	4 ore

Timpul de gătit și temperatura recomandată în tabelul de mai sus sunt orientative. Vă rugăm să vă ghidați după temperatura și timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

Ghid pentru gătitul Sous Vide

Aliment	Grosime recomandată	Rezultat obținut	Temperatura de gătire	Timpul minim de gătire	Timpul maxim de gătire
Pește și fructe de mare					
Pește	2-3 cm	Moale și untos	43°C	10 minute	30 minute
		Translucid/ începe să se descuameze	46°C	20 minute	45 minute
		Medium-rare	52°C	20 minute	45 minute
		Medium, uscat	54°C	20 minute	45 minute
		Well-done, sfărâmișos	57°C	20 minute	45 minute
Creveți	-	Clasic	60°C	30 minute	45 minute
Homar	-	Moale și untos	60°C	1 oră	1 oră
Scoici	-	Moi și untoase	60°C	30 minute	30 minute
Ouă					
Ouă	Mari/ Foarte mari	Poșat	60°C	-	45 minute
		Moale	62°C	-	45 minute
		Mediu	65°C	-	1 oră
		Tare	73.9°C	-	1 oră
Fructe și legume					
Fructe	-	-	83.9°C	15 minute	2 ore
Legume	-	-	83.9°C	45 minute	2.5 ore

Timpul de gătit și temperatura recomandată în tabelul de mai sus sunt orientative. Vă rugăm să vă ghidați după temperatura și timpul de gătit recomandat în rețeta pe care o urmați.

Programe multicooker

Prepararea iaurtului

Acest program a fost proiectat pentru ca dumneavoastră să puteți obține iaurt delicios fără să depuneți efort!

Mărimea aparatului	Volumul minim de lapte	Volumul maxim de lapte
5.7 Litri	1 L (4 pahare)	3.8 L
7.6 Litri	1.5 L (6 pahare)	5.7 L

Program	Presetări	Nivel temperatură presetat	Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare
Iaurt	Personalizat	Scăzută (Fermentat)	8 ore (08:00)	30 minute până la 99 ore și 30 minute (00:30 până la 99:30)
		Ridicăta (Pasteurizat)	(boil)	Va dura între 30 de minute și 1 oră, în funcție de cantitatea de lapte (00:30 - 01:00)
		Ajustabilă 56°C	8 ore (08:00)	30 minute până la 99 ore și 30 minute (00:30 până la 99:30)

Începeți cu...	Urmați pași de mai jos:
Lapte pasteurizat sau lapte nepasteurizat	Parcurgeți toți pașii de mai jos
Lapte UHT	Treceți la Pasul 2: Adăugarea fermentului.

Ustensile necesare:

- Termometru de bucătărie
- Lapte sau o alternativă non-lactată
- Cultură activă a iaurtului/fermentul

Prepararea iaurtului

Pasul 1: Pasteurizarea laptelui

- 01** Adăugați laptele sau alternativa non-lactată pe care doriți să o folosiți în vasul interior al aparatului împreună cu celelalte ingrediente din rețeta dumneavoastră.
- 02** Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Capacul aparatului poate fi scos de pe baza aparatului pe tot parcursul acestui program.

- 03** Selectați programul **Yogurt**.
- 04** Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea **High - Ridicată**.

Setările legate de durata de pasteurizare și temperatură nu pot fi ajustate.

- 05** Apăsăți butonul **Start** pentru a începe programul.

Pe ecran va fi afișată mențiunea **boil**, iar bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

- 06** Când procesul de pasteurizare este finalizat, pe ecran va fi afișată mențiunea **End**.

Îndepărtați capacul și folosiți un termometru de bucătărie pentru a verifica temperatura laptelui.

Pentru a fi pasteurizat, laptele trebuie să atingă o temperatură minimă de 72°C.

Pasul 2: Adăugarea fermentului

- 01** Lăsați ca laptele să se răcească până când ajunge la temperatura de 43°C.
- 02** Adăugați fermentul în lapte în conformitate cu indicațiile primite în rețeta pe care o urmați.

Iaurtul simplu poate fi folosit ca agent de fermentare. Uurmați indicațiile unei rețete credibile în cazul în care folosiți iaurtul simplu ca agent de fermentare.

- 03** Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Pasul 3: Fermentarea

- 01** Apăsăți butonul **Yogurt**.
- 02** Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre cele disponibile: **Low - Scăzută** și **Custom - Personalizată**.

Pentru a ajusta temperatura, selectați opțiunea **Custom**, apoi rotiți butonul de control pentru a selecta temperatura pe care o doriți.

Apăsăți butonul de control pentru a confirma selecția dumneavoastră.

- 03** Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de dumneavoastră pentru acest program.

Durata standard pentru fermentare este de 8 ore, dar puteți modifica această durată în funcție de preferințele dumneavoastră.

- 04** Apăsăți butonul **Start** pentru a începe programul.

Pe ecran va fi afișată mențiunea **On**, iar bara de progres va indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

- 05** Când procesul de fermentare este finalizat, pe ecran va fi afișată mențiunea **End**.

Prepararea iaurtului

Sfaturi pentru realizarea iaurtului

- Cu cât laptele este mai gras, cu atât veți obține un iaurt mai cremos.
- Dacă doriți să obțineți un iaurt cu o textură mai densă, pasteurizați laptele de două ori înainte să parcurgeți procesul de fermentare.
- Pentru a obține iaurt în stil grecesc, folosiți o pânză pentru strecurarea zerului.
- Cu cât fermentați pentru o perioadă mai îndelungă laptele, cu atât iaurtul va avea o textură și o aromă mai bogată.
- După prepararea iaurtului, lăsați-l să se răcească la temperatura camerei, apoi puneți-l la frigider (acoperit) pentru 12-24 de ore.
- Înainte să serviți iaurtul, puteți adăuga în acesta miere, nuci, semințe sau fructe proaspete.

Alte recomandări pentru realizarea iaurtului

Recipientele pentru iaurt sunt o modalitate convenabilă de a porționa cantitățile.

- 01** După ce ați adăugat fermentul în laptele pasteurizat, turnați cu atenție laptele în recipiente și sigilați-le bine.
- 02** Curățați vasul interior și așezați grilajul multifuncțional pe fundul acestuia.
- 03** Așezați recipientele pentru iaurt pe grilajul multifuncțional și adăugați apă în vasul interior până când recipientele pentru iaurt sunt acoperite de jumătate.

Programe multicooker

Coacere

Cu ajutorul aparatului Pro Crisp puteți coace pâine, prăjituri pufoase și alte deserturi delicioase. E ca și cum ați avea la îndemână un cuptor de dimensiuni reduse.

Program	Presetări	Nivel temperatură presetat	Timp de gătire presetat	Interval de timp disponibil pentru selectare
Coacere	Personalizat	Fără presiune 176°C	30 minute (00:30)	1 minut până la 4 ore (00:01 până la 04:00)
	Cheesecake	Ridicată	45 minute (00:45)	1 minut până la 1 oră (00:01 până la 01:00)
	Pâine	Ridicată	40 minute (00:40)	

Pasul 1: Setarea aparatului Pro pentru coacere

01 Așezați grilajul multifuncțional pe fundul vasului interior, apoi așezați recipientul în care doriți să coaceți pe grilajul multifuncțional.

 Lăsați aproximativ 2.5 cm liberi în jurul tuturor părților tăvii pentru a permite aerului să circule uniform.

01 Introduceți vasul de gătit în baza aparatului.

02 Așezați capacul peste baza aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a îl închide.

Pasul 2: Coacerea

01 Selectați programul **Bake**.

02 Când câmpul **Custom** luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre presetările disponibile pentru aceste programe.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Când câmpul care indică nivelul presiunii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta opțiunea dumneavoastră dintre cele disponibile: **None - Fără presiune, Low - Scăzută și High - Ridicată**.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate.

04 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de dumneavoastră pentru acest program.

Apăsați butonul de control pentru a confirma setările efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

05 Câmpul **Reminder** luminează intermitent în cazul în care folosiți presiune pentru a găti.

Rotiți butonul selector pentru a comuta între opțiunile memento disponibile. Consultați secțiunea **Panou de control** pentru mai multe informații.

06 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul.

Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de preîncălzire.

Pasul 3: Eliberarea presiunii

01 Când etapa **Cooking - Gătire** este finalizată, pe ecranul aparatului va fi afișată mențiunea **End**.

02 Dacă ați setat un memento de ventilație de 5 sau 10 minute, temporizatorul de memento începe numărătoarea inversă.

03 Urmați instrucțiunile prezentate în rețeta pe care o urmați pentru a depresuriza aparatul sau consultați capitolul **Depresurizarea aparatului** pentru a afla cum puteți elibera presiunea din interiorul aparatului.

04 În cazul în care coaceți folosind presiune, așteptați ca supapa de indicare a presiunii să arate că presiunea din aparat a fost eliberată, apoi puteți deschide capacul.

05 Folosiți mănuși de bucătărie și scoateți cu grijă vasul interior din baza aparatului și tava din vasul interior.

Programe multicooker

Menținere la cald

Această funcție este ideală pentru reîncălzirea preparatelor sau pentru menținerea la cald a alimentelor pentru perioade mai lungi.

Program	Nivel temperatură presetat	Interval temperatură disponibil pentru selectare	Interval de timp disponibil pentru selectare
Menținere la cald	Ridicată	Ajustabilă 62 - 90°C	30 minute până la 10 ore (00:30 până la 10:00)
		Scăzută 62°C	
		Ridicată 77°C	

01 Apăsați butonul **Keep Warm**.

02 Când câmpul care indică nivelul temperaturii luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a comuta între opțiunile: **Low - Scăzut**, **High - Ridicată** și **Custom - Ajustabilă**.

Pentru a ajusta temperatura, alegeți opțiunea **Custom**, rotiți butonul de control pentru a selecta temperatura dorită. Apăsați butonul de control pentru confirma setărilor efectuate și pentru a trece la următoarele setări.

03 Când indicatorul de timp luminează intermitent, rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită de dumneavoastră pentru acest program.

Pentru a ajusta durata programului, apăsați butonul **Temperature field** și alegeți opțiunea **Custom**. Apoi rotiți butonul de control pentru a selecta durata dorită.

04 Apăsați butonul **Start** pentru a începe programul. Pe ecran va apărea afișată mențiunea **On** pentru a indica faptul că aparatul a început procesul de reîncălzire.

05 Când durata setată pentru funcția de menținere la cald a expirat, pe ecranul aparatului va fi afișată mențiunea **End**.

⚠ ATENȚIE

În cazul preparatelor cu consistență groasă (exemplu: tocănițe) este posibil ca aparatul să nu poată menține la cald în mod uniform întreg conținutul. Pentru a preveni stricarea preparatului, vă recomandăm să amestecați conținutul la fiecare 40-60 de minute pentru a vă asigura că, căldura este distribuită în mod uniform.

Folosirea programelor Favorite

Setați și salvați cele mai uzuale 5 programe ca favorite pentru a avea acces la ele printr-o singură apăsare de buton!



Salvarea unei rețete ca Program Favorit

- 01 Selectați orice program presetat și modificați-l în funcție de preferințele dumneavoastră sau în funcție de indicațiile primite în rețeta preferată pe care o urmați.
- 02 Când ați efectuat toate modificările, apăsați și mențineți apăsat pentru 3 secunde unul dintre cele 5 butoane **Fav** disponibile.

 **Acum, programul dumneavoastră preferat, cu setările preferate, a fost salvat și este disponibil cu o singură apăsare de buton.**

Puteți înlocui un program salvat ca favorit urmând aceiași pași.

Folosirea butoanelor Fav

În funcție de rețeta pe care o parcurgeți, puteți adăuga ingredientele în vasul interior înainte sau după ce procesul de preîncălzire a fost finalizat.

- 01 Apăsați butonul **Fav** care are salvat programul pe care doriți să îl utilizați.
- 02 Apăsați butonul **Start** pentru ca programul să înceapă.

Pe ecran va fi afișată mențiunea **On** iar bara de progres va indica procesul de preîncălzire.

 În cazul în care apăsați un buton Fav pentru care nu ați salvat niciun program, ecranul aparatului dumneavoastră va lumina intermitent de 3 ori apoi va reveni la afișajul anterior.

Mentținere, curățare și depozitare

Curățați aparatul dumneavoastră Instant Pot Pro și accesoriile acestuia după fiecare utilizare. Nerespectarea acestei recomandări poate duce la defectarea aparatului dumneavoastră sau la rănirea persoanei care utilizează aparatul.

Opriți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare. Pentru curățare, nu folosiți bureți abrazivi sau detergenți agresivi.

Înainte de utilizare sau depozitare, asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt curate și uscate.

Parte	Modalitate de curățare și instrucțiuni
Accesorii • Gilajul multifuncțional	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase.
Capacul și componentele • Supapa de indicare a presiunii • Capac anti-blocare • Garnitura de etanșare • Colectorul de condens • Mâner de eliberare a presiunii • Capacul din silicon	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase. Dezinstalați toate componentele capacului înainte să le curățați. • Goliți și clătiți colectorul de condens după fiecare utilizare. • Cu supapa de eliberare aburi ridicată și cu capacul anti-blocare îndepărtat, curățați interiorul conductei de eliberare a aburului pentru a preveni înfundarea acesteia. • Pentru ca apa din capac să fie îndepărtată complet după spălare, țineți capacul în poziție verticală deasupra chiuvetei și rotiți-l la 360°. • După curățare, depozitați capacul cu capul în jos pe baza aparatului. • Depozitați garnitura de etanșare într-un loc bine ventilat pentru a reduce mirosurile impregnate în aceasta în timpul procesului de gătit. Pentru a elimina aceste mirosuri, folosiți un amestec obținut din 250 ml apă și 250 ml oțet în timp ce rulează programul de gătit sub presiune pentru 5-10 minute, apoi eliberați presiunea interioară folosind butonul de eliberare rapidă a presiunii.
Vasul interior	Sigur pentru a fi spălat pe raftul superior al mașinii de spălat vase. • În cazul în care apa pe care o folosiți este una dură și calcaroasă, poate fi necesar să spălați vasul interior cu un burete îmbibat în oțet pentru curățarea acestuia. Dacă pe fundul vasului există reziduuri de alimente dure sau arse, lăsați la înmuiat vasul pentru câteva ore pentru o curățare mai ușoară. • Spălați după fiecare utilizare • Asigurați-vă că toate suprafețele, atât cele interioare cât și cele exterioare, sunt uscate complet înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului.
Cablul de alimentare	Ștergeți cu o cârpă umedă. Nu spălați la mașina de spălat vase! • Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge cablul de alimentare. • Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid.
Baza aparatului	Ștergeți cu o cârpă umedă. Nu spălați la mașina de spălat vase! • Ștergeți interiorul bazei aparatului, precum și rama de condensare, cu o cârpă foarte puțin umedă și lăsați să se usuce complet. • Curățați exteriorul bazei aparatului și panoul de control cu o cârpă puțin umedă. • Nu clătiți sau scufundați în apă sau alt lichid.

**În urma spălării pot apărea anumite decolorări sau defecte estetice ale aparatului, însă acestea nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.*

⚠ ATENȚIE

Baza aparatului dumneavoastră Instant Pot are componente electrice. Pentru a evita incendiile, riscul de electrocutare sau alte riscuri de vătămare corporală, vă rugăm să vă asigurați că baza aparatului este uscată înainte să o folosiți.

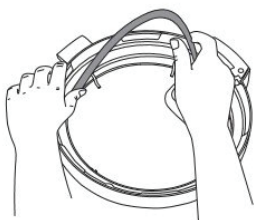
- NU scufundați baza aparatului în apă sau în orice alt lichid. Nu introduceți baza aparatului la mașina de spălat vase.
- Nu clătiți elementul de încălzire al aparatului.
- Nu introduceți în apă sau clătiți cablul de alimentare sau ștecărul aparatului.

Instalarea și îndepărtarea componentelor

Garnitura de etanșare

Îndepărtarea garniturii de etanșare

Prindeți marginea clemei garniturii de etanșare și trageți garnitura de etanșare din spatele clemei.



După ce ați scos garnitura de etanșare din locul destinat acesteia, inspectați de fiecare dată cleva care prinde garnitura. Asigurați-vă că aceasta este funcțională și nu prezintă defecte.

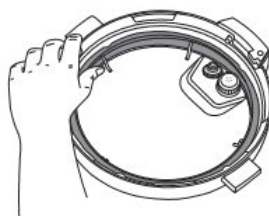
 Sfat: Este mai ușor să îndepărtați garnitura de etanșare în cazul în care aceasta este umedă și are puțin detergent pe ea.

Instalarea garniturii de etanșare

Așezați garnitura de etanșare în orificiul special destinat acesteia și blocați-o în poziția corespunzătoare cu ajutorul clemei.



Atunci când garnitura de etanșare este așezată corespunzător, aceasta stă fixă pe capacul aparatului și nu cade atunci când întoarceți capacul.



Incorect

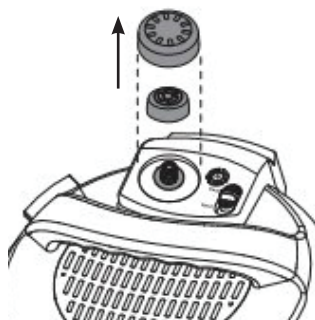
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Menținere, curățare și depozitare

Ansamblul de eliberare a aburului

Îndepărtarea ansamblului de eliberare a aburului

Scoateți capacul supapei de eliberare a aburului și trageți de supapa de eliberare a aburului și de conducta de eliberare a aburului în sus.



Instalarea ansamblului de eliberare a aburului

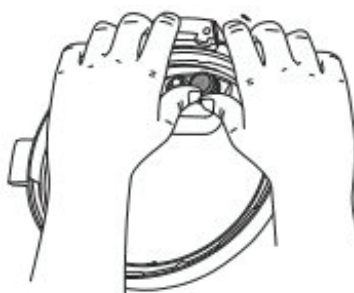
Așezați supapa de eliberare a aburului peste conducta de eliberare a aburului și apăsați ferm.

Supapa de eliberare a aburului este poziționată deasupra conductei de eliberare a aburului și ar trebui să își mențină poziția în momentul în care capacul multicooker-ului este întors.

Capacul anti-blocare

Îndepărtarea capacului anti-blocare

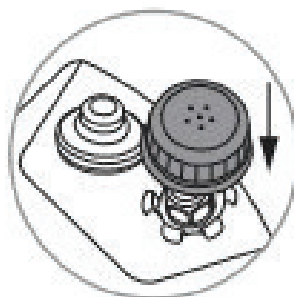
Prindeți capacul cu ambele mâini, așa cum vă este indicat în imaginea de mai jos, și folosiți degetele mari de la ambele mâini pentru a îndepărta capacul anti-blocare. Apăsați în partea laterală a capacului și în sus până când acesta se desprinde de pe capacul aparatului dumneavoastră.



Îndepărtare

Instalarea capacului anti-blocare

Așezați capacul anti-blocare în locul destinat acestuia și apăsați în jos până când acesta se fixează în poziția corespunzătoare. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără ca acest element să fie poziționat în locul destinat acestuia.



Instalare

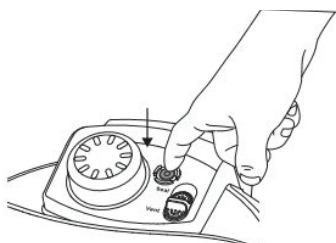
Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Mentținere, curățare și depozitare

Supapa de indicare a presiunii și capacul din silicon

Îndepărtarea supapei de indicare a presiunii

Așezați un deget pe capătul plat al acesteia, apoi întoarceți capacul. Apăsăți ferm capacul de silicon al supapei din interiorul capacului. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără supapa de indicare a presiunii sau fără capacul din silicon al acesteia.



Instalarea supapei de indicare a presiunii

Inserați capătul îngust al supapei de indicare a presiunii în orificiul destinat acesteia din partea superioară a capacului. Așezați un deget peste acesta și întoarceți capacul. Atașați ferm capacul din silicon pe fundul supapei de indicare a presiunii, apoi întoarceți capacul. Nu folosiți aparatul dumneavoastră fără supapa de indicare a presiunii sau fără capacul din silicon al acesteia.



Colectorul de condens

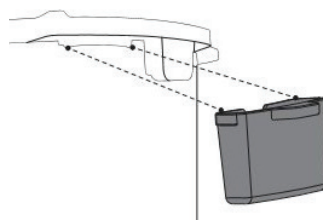
Colectorul de condens se află în partea din spate a aparatului dumneavoastră. Acesta trebuie instalat înainte de fiecare utilizare și golit și curățat după fiecare folosire.

Îndepărtarea colectorului de condens

Îndepărtați colectorul de condens de pe aparatul dumneavoastră prin ridicare. Nu apăsați în jos pentru a-l îndepărta.

Instalarea colectorului de condens

Aliniați canelurile de pe colectorul de condens peste lamelele de pe partea din spate a bazei aparatului și glisați colectorul de condens în poziție sa inițială.



Aceste imagini sunt cu titlu de prezentare și pot diferi în orice mod (culoare, aspect etc) față de imaginile produselor livrate. Raportați-vă întotdeauna la produsul real.

Depanarea aparatului

Problemă	Posibilă cauză	Soluție
Aparatul scoate ocazional anumite sunete	Sunetul este scos la pornirea aparatului sau la schimbarea temperaturii	Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.
	Partea inferioară a vasului interior este umedă	Ștergeți suprafețele exterioare ale vasului interior. Asigurați-vă că elementul de încălzire este uscat înainte de a introduce vasul interior în baza aparatului.
Întâmpinați dificultăți la închiderea capacului de gătit sub presiune	Garnitura de etanșare nu este așezată corect	Repoziționați garnitura de etanșare, asigurându-vă că este fixată în spatele ramei pentru garnitura de etanșare.
	Supapa de eliberare aburi nu este închisă	Apăsați ușor supapa de eliberare aburi folosind o ustensilă de bucătărie cu coada lungă.
	Conținutul aparatului este încă fierbinte	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului până când se fixează în poziția de ventilare, apoi scoateți ușor capacul de pe baza aparatului, permițând dispersarea căldurii.
Întâmpinați dificultăți la deschiderea capacului de gătit sub presiune	⚠ ATENȚIE Conținutul poate fi sub presiune; pentru a evita rănirea prin opărire, nu încercați să forțați deschiderea capacului.	
	Există presiune în interiorul aparatului	Eliberați presiunea conform rețetei urmate de dumneavoastră; deschideți capacul numai după ce supapa de eliberare aburi indică faptul că presiunea din interiorul aparatului a scăzut.
	Supapa de eliberare aburi este blocată în poziția de ventilare datorată reziduurilor sau resturilor alimentare	Asigurați-vă că aburul este complet eliberat, apoi apăsați ușor supapa de eliberare aburi cu o ustensilă de bucătărie cu coada lungă. Deschideți capacul cu atenție și curățați bine supapa de eliberare aburi, zona din jurul acesteia și capacul înainte de următoarea utilizare.
Vasul interior rămâne blocat de capacul multicooker-ului atunci când aparatul este deschis	Răcirea vasului interior poate crea un vid, determinând aderarea vasului interior la capac	Pentru a elibera vidul, apăsați butonul de eliberare rapidă a presiunii până când se fixează în poziția de aerisire.
Pe ecranul de control nu se afișează nicio informație deși aparatul este conectat la rețeaua electrică și pornit	Conexiune de alimentare defectă sau lipsă de alimentare. cu energie electrică	Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat. Dacă constatați defecte ale acestuia, contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL .
	Siguranța electrică a aparatului este arsă	Verificați p riza p entru a v ă asigura c ă este alimentată. Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL .

Depanarea aparatului

Problemă	Posibilă cauză	Soluție
De sub capac ies aburi	Nu folosiți garnitura de etanșare la capacul aparatului	Introduceți garnitura de etanșare în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare este deteriorată sau nu este instalată corect	Înlocuiți garnitura de etanșare.
	Există resturi alimentare pe garnitura de etanșare	Scoateți garnitura de etanșare și curățați-o bine.
	Capacul aparatului nu este închis corespunzător	Deschideți și reînchideți corect capacul.
	Rama garniturii de etanșare este deformată sau descentrată	Îndepărtați garnitura de etanșare de pe capac, verificați suportul garniturii de etanșare pentru îndoituri sau deformări. Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL.
	Rama interioară a vasului este deformată	Verificați dacă există deformări și contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL.
Supapa de indicare a presiunii nu se ridică	Există resturi alimentare pe supapa de indicare a presiunii sau pe capacul de silicon al acesteia	Scoateți supapa de pe capac și curățați-o bine. Efectuați testul inițial pentru a verifica funcționarea.
	În vasul interior există prea puțin lichid	Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	Capacul din silicon al supapei este deteriorat sau nu este instalat	Plasați capacul sau înlocuiți-l.
	Supapa este obstrucționată de mecanismul de blocare a capacului	Atingeți supapa cu o ustensilă lungă. Dacă supapa nu își schimbă poziția, opriți aparatul. Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL.
	Vasul interior nu se încălzește	Efectuați testul inițial pentru a verifica funcționarea. Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL în cazul în care aparatul nu funcționează.
	Baza aparatului pare a fi deteriorată	Efectuați testul inițial pentru a verifica funcționarea. Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL în cazul în care aparatul nu funcționează.
Scurgerea/ eliberarea unei cantități reduse de abur prin supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătit	Butonul de eliberare rapidă a aburului nu este poziționat corect	Apăsăți butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
	Aparatul reglează cantitatea de abur din interiorul său	Acest lucru este normal. Nu este necesar să faceți vreo acțiune.

Depanarea aparatului

Problemă	Posibilă cauză		Soluție
Aburul iese într-o cantitate mare prin supapa de eliberare a aburului, chiar dacă acesta este în poziția de etanșare	În vasul de gătit nu este suficient lichid		Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL
	Senzorul de control a presiunii este defect		Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL.
	Supapa de eliberare aburi nu este așezată corect		Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului pentru a vă asigura că este în poziția închis.
Pe ecranul digital este afișat codul de eroare și aparatul emite un sunet în mod constant	C1 C3 C4 C6	Senzor defect	Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL.
	C7	Elementul de încălzire este defect.	Contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL.
		Nu este suficient lichid în vasul interior	Adăugați lichid în vasul interior pentru gătit. 5.7 L: 375 mL 7.6 L: 500 mL Așezați capacul peste aparat și reporniți-l.
	C8	Vasul interior folosit nu este compatibil	Folosiți doar vasul interior din oțel inoxidabil de la Instant Pot.
	Lid	Capacul nu este în poziția corectă pentru programul selectat.	Deschideți și închideți capacul.
			Nu utilizați un capac atunci când utilizați programul Sauté .
	Food burn	Temperatură ridicată detectată la baza vasului interior; aparatul reduce automat temperatura pentru a evita supraîncălzirea.	Depunerile de amidon de la fundul vasului interior pot bloca disiparea căldurii. Opriți aparatul, eliberați presiunea conform rețetei urmate și verificați fundul vasului interior.
	PrSE	S-a acumulat presiune în timpul unui program de gătit fără presiune.	Apăsați butonul de eliberare rapidă a aburului până când auziți un sunet de click care indică deschiderea acestuia,

Dacă nu puteți rezolva problema cu ajutorul informațiilor prezentate mai sus, contactați service-ul autorizat RESTART SERVICE SRL, ale cărui date de contact le găsiți pe coperta acestui manual.

Garanția aparatului

Garanția se acordă pentru aparatul dumneavoastră InstantPot și pentru accesoriile care îl însoțesc. Aceasta acoperă viciile de material și cele de fabricație și este nulă de drept în condițiile în care se constată intervenția neautorizată asupra aparatului și componentelor acestuia. De asemenea, garanția nu se aplică în cazul în care defectele apărute se datorează șocurilor mecanice, termice, chimice etc. Totodată, garanția este nulă în cazul în care se constată că aparatul a fost folosit într-un mediu coroziv sau cu umiditate crescută. Garanția de conformitate se acordă pentru o perioadă de 2 ani de la data achiziției. În cazul societăților comerciale care achiziționează aparate Instant Pot, garanția de conformitate este de 1 an de la data achiziționării. Garanția nu acoperă defectele estetice rezultate în urma decolorării, curățării cu substanțe sau cârpe abrazive sau oricăror alte defecte apărute în urma folosirii și care nu afectează performanțele tehnice ale aparatului.

Garanția devine nulă de drept în cazul apariției defecțiunilor datorate utilizării neconforme sau a nerespectării prescripțiilor de punere în funcțiune și/sau operare a aparatului. În cazul apariției oricăror defecțiuni sau neplăceri, contactați service-ul RESTART SERVICE SRL, cu sediul sector 4, Splaiul Unirii nr. 74, cod poștal 040037, înmatriculată la Registrul

Comerțului sub nr. J40/7942/2007, având C.I.F. 21606728.

Date de contact: tel: 031.99.99, e-mail: solutie@restart.ro, www.restart.ro

Instant Pot®

PERFORM DISTRIBUTION S.R.L.



perform@360.ro



www.instantpot-romania.ro



Str. D. I. Mendeleev nr. 5, etaj 2,
C3, Sector 1, București